

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Namur, le mercredi 9 septembre 2026

Découvrez les 100 boulangeries-pâtisseries préférées de Wallonie en 2026

Pour la sixième année consécutive, les Wallons ont désigné leurs artisans préférés. 23 118 votes ont été enregistrés en un mois, malgré douze jours de canicule au cœur du scrutin. Les résultats ont été dévoilés ce mercredi 9 septembre à Namur, lors d'une Remise de Prix qui a mis à l'honneur cinq lauréats, un par province.

628	23 118	457	100
Maîtres Boulangers-Pâtisseries inscrits	votes enregistrés en un mois	enseignes ayant reçu au moins une voix	boulangeries-pâtisseries élues

Une sixième édition qui a tenu bon face à la canicule

Tout au long du mois de juin, les artisans boulangers-pâtisseries ont redoublé d'énergie pour convaincre leur clientèle. Derrière les comptoirs et dans les ateliers, la mobilisation était palpable : affiches, vidéos sur les réseaux sociaux, T-shirts portés fièrement en boutique... Rien n'a été laissé au hasard pour récolter un maximum de votes.

Avec 23 118 votes enregistrés en un mois, la campagne a de nouveau mobilisé largement les amateurs de boulangerie artisanale. Le contexte n'avait pourtant rien de favorable : douze jours de canicule, du 17 au 28 juin, ont contraint plusieurs artisans à fermer leurs portes, faute de conditions de travail tenables ou en raison de pannes techniques liées à la chaleur. La participation a reculé de 61 % sur cette période, avant de remonter dès la fin de la vague de chaleur. Ce sursaut final dit l'essentiel : le lien entre les artisans et leur clientèle a tenu bon.

Un rendez-vous qui s'ancre dans le paysage wallon

Initiée par la Fédération francophone de la Boulangerie-Pâtisserie et l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W), cette campagne vise à célébrer l'artisanat, la proximité et la qualité. Pour sa sixième édition, l'élection confirme sa place dans le paysage gourmand de Wallonie : 628 Maîtres Boulangers-Pâtisseries y étaient inscrits cette année, et 457 enseignes ont recueilli au moins un vote.

Le scrutin dessine aussi une carte de la Wallonie gourmande : 93,4 % des votants ont choisi une boulangerie de leur propre province. Rapportée à la population, la mobilisation la plus forte revient à la Province de Luxembourg et à celle de Namur — la preuve qu'en matière de pain, la proximité reste le premier critère.

Une Remise de Prix sous le signe du partage

C'est dans un lieu symbolique, la section boulangerie-pâtisserie du Centre d'enseignement secondaire Asty Moulin à Namur, que les résultats ont été dévoilés ce mercredi 9 septembre 2026. Comme à chaque édition, les étudiants de l'école étaient présents en nombre pour accueillir les invités et incarner la relève du métier.

Au fil d'un entretien collectif, les lauréats ont partagé leur parcours, la mobilisation de leurs équipes pendant la campagne et leur vision d'un métier exigeant, où la qualité se joue chaque matin avant l'aube.

Cinq lauréats mis à l'honneur

Si 100 boulangeries-pâtisseries sont mises en avant, cinq d'entre elles se distinguent particulièrement : une par province. En 2026, les grands lauréats sont :

POUR LA PROVINCE DU BRABANT WALLON

Pâtisserie Jacquet — Nicolas Hubert

Rue Sainte-Anne 1, 1400 Nivelles

+32 67 21 20 80 — nicolas.hubert14@outlook.be

facebook.com/boulangeriepatisseriejacquet · instagram.com/boulangerie.jacquet

POUR LA PROVINCE DU HAINAUT

Boulangerie Le Tordoir – Permentier — Kevin Permentier

Avenue Émile Herman 231, 7170 Manage

+32 64 54 04 91 — letordoirsrl@gmail.com

www.letordoir.be · facebook.com/boulangerieletordoir · instagram.com/boulangerie_le_tordoir

POUR LA PROVINCE DE LIÈGE

Boulangerie Thonon Raphaël — Géraldine Thonon

Rue du Gravier 15, 4032 Liège (Chênée)

+32 4 266 23 72 — boulangerie.thonon@gmail.com

shop.boulangerie-thonon.be · instagram.com/boulangerie.thonon

POUR LA PROVINCE DE LUXEMBOURG

Sylvain Poncelet — Sylvain Poncelet

Rue du Commerce 38, 6900 Marche-en-Famenne

+32 84 31 15 78 — poncelet.sylvain@hotmail.com

POUR LA PROVINCE DE NAMUR

BRUT Boulangerie Moderne — Camille Fiorucci

Chaussée de Namur 192, 5310 Eghezée

+32 81 51 10 30 — info@boulangeriebrut.com

facebook.com/brutboulangeriemoderne · instagram.com/brutboulangeriemoderne

Ces maisons, reconnues pour leur passion et leur créativité, reflètent la diversité et l'excellence de l'artisanat wallon.

Un label de reconnaissance apprécié

Les 100 établissements élus recevront un diplôme et une vitrophanie officielle, preuve de la confiance et de la fidélité de leur clientèle. Derrière leur vitrine, cette mention prestigieuse — « Élu boulangerie-pâtisserie préférée de ma région – 2026 » — constitue un véritable atout de visibilité.

Retrouvez les 100 boulangeries-pâtisseries préférées de Wallonie sur la carte interactive :

www.maitre-boulangier-patissier.be

Et la suite ?

L'élection n'est que la première étape d'une campagne qui se poursuit tout au long de l'année. En octobre, les boulangeries-pâtisseries lanceront leur concours annuel : cinq heureux clients, un par province, remporteront un an de pain gratuit (bons d'achat de 750 €), tandis que chaque boulangerie participante offrira un bon de 30 € à l'un de ses clients. Une manière ludique et efficace de générer du trafic en magasin.

Et pour conclure l'année en beauté, les Maîtres Boulangers-Pâtisseries offriront leur calendrier 2027, véritable ode aux produits de saison. Parallèlement, une campagne média mettra à l'honneur leurs créations phares pour la Saint-Nicolas, la fête de Noël et le Nouvel An.

Un engagement clair et exigeant

Derrière ce succès, chaque Maître Boulanger-Pâtissier s'engage à respecter une charte : production maison, fraîcheur quotidienne, variétés de pains et de pâtisseries régionales, choix rigoureux des matières premières, hygiène irréprochable et accueil chaleureux. Des valeurs simples mais essentielles qui expliquent l'attachement grandissant des Wallons à leurs artisans de proximité.

En savoir plus

- Carte interactive des 100 boulangeries-pâtisseries préférées : www.maitre-boulangier-patisserie.be
- Trouver un Maître Boulanger-Pâtissier près de chez soi :
www.maitre-boulangier-patisserie.be/boulangeries-patisseries
- Facebook : facebook.com/maitreboulangierpatisserie
- Instagram : instagram.com/maitreboulangierpatisserie
- YouTube : youtube.com/@MaitreBoulangier-Patisserie

Photos de la Remise de Prix et visuels haute définition disponibles sur demande auprès du service presse.

Contacts presse

Vanessa Poncelet

Service Presse — Apaq-W
+32 472 84 56 82
v.poncelet@apaqw.be

Albert Denoncin

Président de la Fédération francophone de la
Boulangerie-Pâtisserie
+32 477 41 91 52
a.denoncin@skynet.be

Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité — Avenue Comte de Smet de Nayer 14, 5000 Namur —
www.apaqw.be